

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر نوع و نحوه ی افزودن آنتی اکسیدانهای طبیعی بر پایداری اکسیداتیو خامه سنتی

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

حسین الهامی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

محمد بروغنی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

حسین استیری - مربی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

خامه سنتی به دلیل آلودگی های آنزیمی و فلزی و عدم استفاده از فرآیند تصفیه در حین تولید و همچنین پائین بودن آلفا توکوفرول و آنتی اکسیدان های طبیعی مستعد اکسیداسیون بوده ، پایداری کمی دارد . به همین دلیل ، برای افزایش ماندگاری آن استفاده از آنتی اکسیدان هاضوری به نظری رسد. در این پژوهش تاثیر افزودن سه نوع آنتی اکسیدان کاتشین ، کوئرسیتین ، اسید گالیک (در دو سطح غلظت 100 و 200ppm در پایداری کره تولید شده از خامه سنتی (منطقه داورزن) مورد بررسی قرار گرفت . جهت تعیین میزان پایداری کره تولیدی از خامه های سنتی غنی شده با آنتی اکسیدان و تیمار شاهد در زمان نگهداری ماه اول ، دوم ، سوم و چهارم از آزمون های رنسیمت (در دمای 13 و 150 درجه سانتیگراد) اندیس اسیدی ، اندیس پروکسید و اندیس TBA استفاده شد . برای آنالیز نتایج از طرح آماری آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی استفاده گردید $P < 0/01$ نتایج به دست آمده نشان استفاده از آنتی اکسیدانهای طبیعی تاثیر قابل توجهی بر کاهش روند افزایشی اندیس پرواکسید، طول دوره القاء و اندیس TBA داشته است . نمونه های حاوی اسید گالیک پایین ترین سطح اندیس پروکسید و اندیس اسیدی را در طی دوره نگهداری نشان داده اند. ضمن اینکه نمونه های حاوی کوئرسیتین بالاترین طول دوره القاء را داشته اند . تغییرات افزایش اندیس TBA نیز در کلیه نمونه های پایدار شده با آنتی اکسیدان در مقایسه با نمونه شاهد در پایان دوره نگهداری بطور معنی داری کمتر بود

کلمات کلیدی:

خامه سنتی ، آنتی اکسیدان، کاتشین ، کوئرسیتین ، اسید گالیک ، رنسیمت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205786>

